Annaberger Roggentascherl mit Wildkräutern und Rhabarber-Chutney





Dauer: Mittel
Kategorie: Hauptspeisen Salzburger Gerichte
Saison: Frühling
Für:
Verfasst von: Florian Huber

Zutaten

Teig	
60 G	Roggenmehl T960
100 G	Weizenmehl T480
10 G	Butter(schmalz)
1 PRISE	Salz
120 ML	kochendes Wasser
	Butterschmalz zum Ausbacken

Fülle		
40 G	Butterschmalz	
540 G	gekochtes Selchfleisch	
200 G		
2	Zehen Knoblauch	
	Petersilie	
	Schnittlauch	
2	Eidotter	
	Kochwasser vom Selchfleisch	
	Salz	
	Pfeffer	
Wildkräuter		
verschiedenste Wildkräuter (Alternative: zarte Salatblätter)		
•••••	Salz	
1	Zitrone (Saft und Abrieb)	
Rhabarber-C	Chutney	
250 G	gewürfelter Rhabarber	
100 G	gewürfelte Zwiebeln	
100 G	Feinkristallzucker	
1	Orange (Saft)	

30 ML	Rapsöl
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Teig

- 1. Mehl, Butter, Salz und Wasser mit einem Kochlöffel zu einem glatten Teig verrühren.
- 2. Teig dünn ausrollen, Kreise mit 8 cm Durchmesser ausstechen und jeweils etwas Fülle in die Mitte geben.
- 3. Die Ränder mit etwas Wasser bestreichen und zu Halbmonden zusammenklappen.
- 4. Tascherl in heißem Schmalz ausbacken.

Fülle

- 1. Selchfleisch faschieren oder fein hacken.
- 2. Zwiebeln in Butterschmalz glasig braten.
- 3. Mit den anderen Zutaten zu einer homogenen Masse verrühren.
- 4. Etwas abkühlen lassen.

Wildkräuter

1. Wildkräuter oder kleinere Salatblätter mit Salz, Pfeffer und Zitrone marinieren.

Rhabarber-Chutney

- 1. Zwiebel im Öl andünsten.
- 2. Rhabarberwürfel dazugeben und mit Zucker und Orangensaft bei schwacher Hitze 10 bis 15 Minuten weich garen.
- 3. Abschmecken und bis zum Anrichten kalt stellen.

Tipp: Heiß in sterile Rex-Gläser abgefüllt, hält das Chutney rund ein halbes Jahr.

Rezept aus Magazin Frühling / Sommer 2023